



Kalbsbrustschnitten an Tomaten-Rahmsauce

Eine Sauce mit Tomaten und Rahm ist nicht gerade eine gängige Zubereitungsart, doch macht sie den Charme des Pasta-Klassikers "Spaghetti alla cinque Pi" aus. Zum Schmoren der Kalbsbrustschnitten wird sie mit Speck, Zwiebel und Kräutern ergänzt. Noilly Prat, der trockene Wermut, verleiht der eher milden Sauce eine angenehme Fülle, die gut zum geschmorten Kalbfleisch passt. Vor allem wegen der Sauce sind Spaghetti die wohl passenste Beilage dazu.

Zutaten (2 Portionen)

- 2 Kalbsbrustschnitten, à ca. 200g
- 4 kleinere Zwiebeln, zusammen ca. 120g
- 4 Piccadilly-Tomaten
- 2 Tranchen Bratspeck
- 1dl Noilly Prat
- 2dl Hühnerbouillon
- 2 Rosmarinzweige
- 3 Lorbeerblätter
- 1dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Kalbsbrustschnitten 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich beidseitig salzen und pfeffern.

Zwiebeln schälen und den Wurzelansatz leicht kappen, aber nicht ganz wegschneiden, damit die Schalen nicht auseinanderfallen. Zwiebeln längs zur Schale vierteln. Tomaten der Länge nach vierteln und die Kerne heraussschaben (so ungefähr). Bratspeck zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, die Kalbsbrustschnitten auf jeder Seite ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Hitze etwas reduzieren. Zwiebeln zusammen mit dem Speck in die Bratpfanne geben und leicht anrösten bis der Speck glasig wird und die Zwiebel leichte Röstspuren zeigt. Noilly Prat zugiessen, Rosmarinzweige und Lorbeer zugeben und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugiessen, mit wenig Pfeffer würzen, die Kalbshaxen in die Sauce legen und 45 Minuten zugedeckt schmoren. Deckel abnehmen und weitere 45 Minuten lebhaft köcheln lassen, damit die Sauce einreduziert. Vollrahm zugiessen, kurz und kräftig aufkochen und weitere 10 Minuten schmoren lassen.







